

密をさけて楽しく食事

2年チーム5

齋藤・坂本・安村・中山・田中



福岡の飲食店救済プロジェクト

SAVE THE うまかもん

2 飢餓を
ゼロに

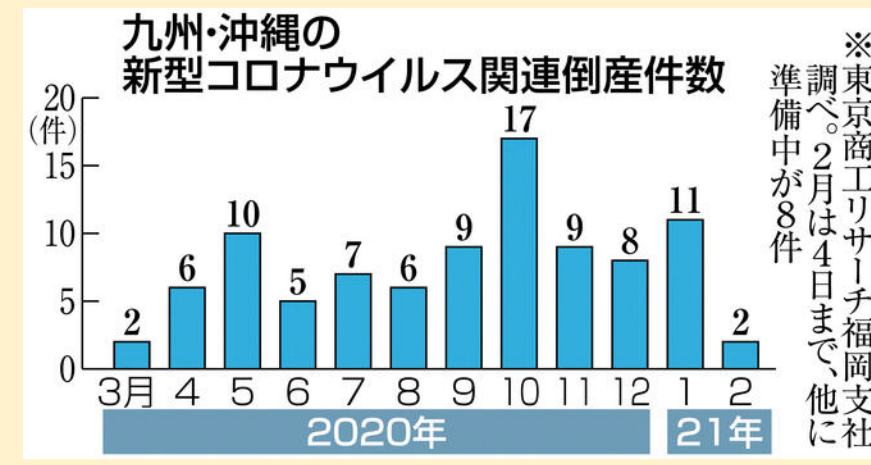


12 つくる責任
つかう責任



密になっている店舗を避けたい
というニーズに応じて
感染リスクを下げ、
飲食店の収益を上げる

飲食店内での
密な状態を避けれるようにする
店内での飲食時の感染リスクを
下げするための情報を可視化する

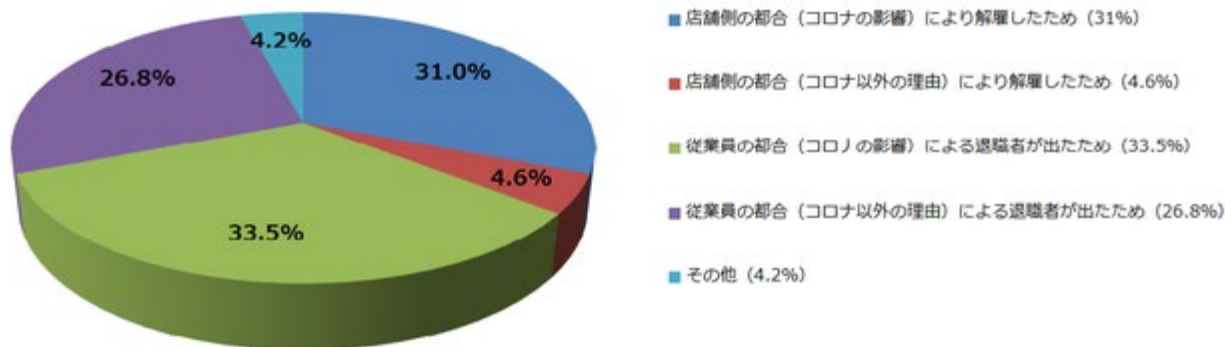


外食産業は大きな影響を受け、2020年の消費者の外食支出及び飲食店の売上は、ともに2000年以降過去最大の減少率となった

**福岡・九州の飲食店も
売上低下や倒産が起きている**



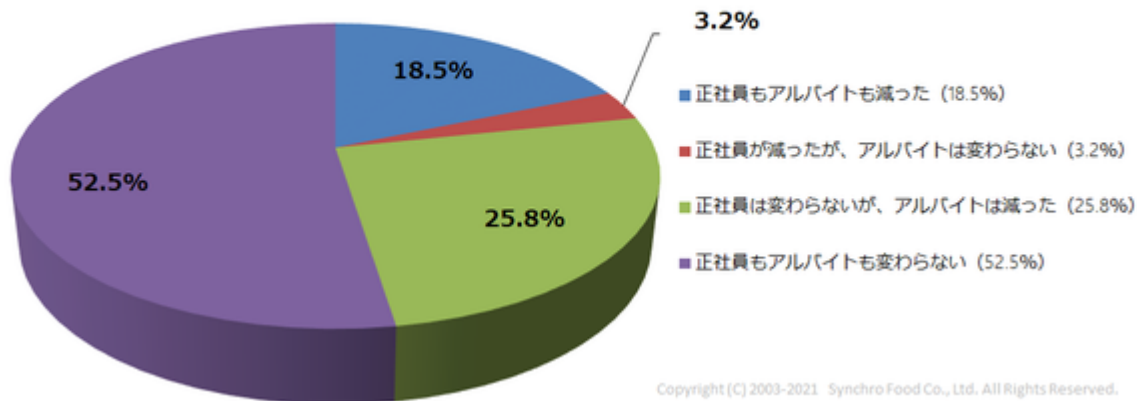
従業員雇用が（一時的に）減った理由をお教えてください。（n=239）



Copyright (C) 2003-2021 Synchro Food Co., Ltd. All Rights Reserved.

収益が見込めないような状態が続いており
従業員の給料の支払いも困難になっている

2020年10月以降、従業員（正社員・アルバイト）の雇用に変化はありましたか？（n=503）



Copyright (C) 2003-2021 Synchro Food Co., Ltd. All Rights Reserved.

感染を恐れての退職や
従業員数の蜜回避による削減で少人数営業

店側の負担は大きい



私は、安心できる飲食店を選ぶ。

このマークは県が定めた
感染防止対策の認証基準を
すべて満たした飲食店の証です。

新型コロナウイルス感染からご自身の身を守りながら
お食事を楽しむためにも、感染防止対策を行っている
店舗・施設を選びましょう。

飲食店の皆さまへ

県が定める感染防止対策の基準をすべて満たしている飲食店であることを示す「感染防止認証マーク」を取得し、
安心して利用できる飲食店であることを利用者へお知らせしましょう。

福岡県
福岡県感染防止認証制度事務局

お問い合わせ
福岡県感染防止認証制度事務局

申請に関すること
0120-236-630 (平日10:00~17:00)
その他質問
0570-015-255 (平日10:00~17:00)

感染防止認証制度に
ついてはこちら

携帯電話のご利用マナーにご協力ください。また歩きスマホはご遠慮ください。

飲食店側は非常に頑張っているが

問題は利用者側の行動を
どう対策するか

「月に1回以上の外食」は8割以上

調査期間：2020年8月18日（火）～8月20日（木）

調査方法：インターネット調査

調査対象：全国

回答者：20代～60代のぐるなび会員1,000名

「緊急事態宣言中（4～5月）」「6月」「直近1か月（7月中旬以降）」の期間ごとに調査。「月に1回以上外食をした」と回答した人が、緊急事態宣言中は46.1%だったのに対し、6月は70.7%、直近1か月は82.6%と、徐々に増加していることが明らか



自分の目的地にどれくらいの人が集まっているかわからない
意図せず**密集してしまう**

対策・解決が出来れば安心して食事ができるのでは



福岡県民の台所として多くの方に慕われてきました
うどんチェーン「ウエスト」

〔総店舗数〕 110店舗

〔福岡県内店舗数〕 67店舗

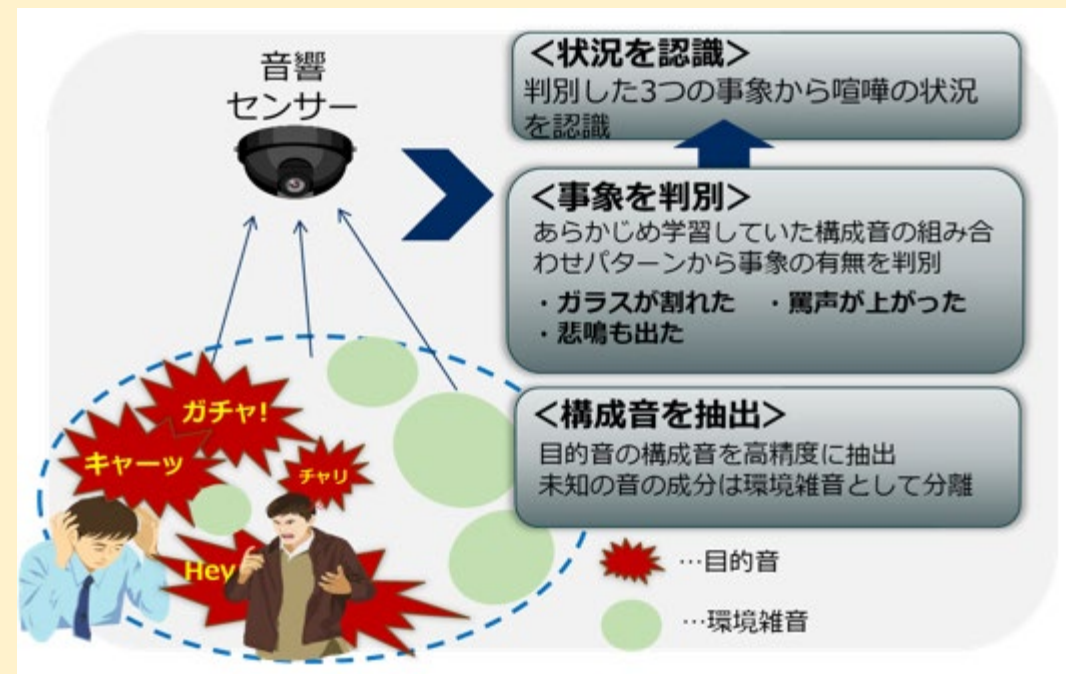
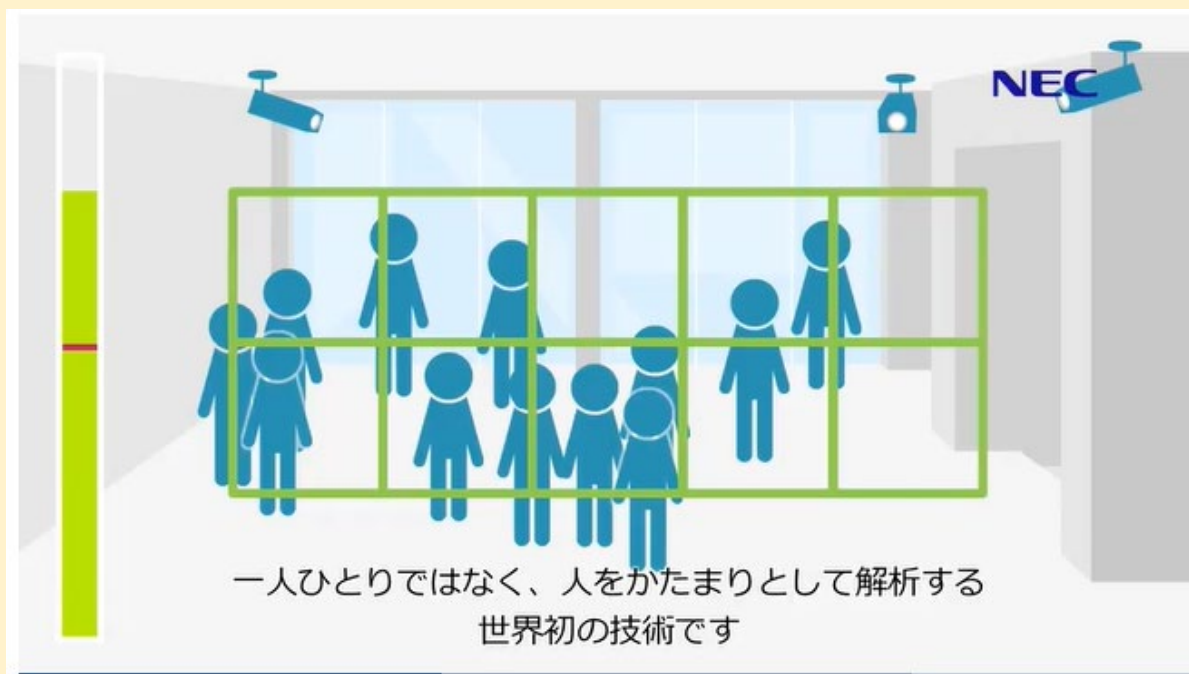
〔本社所在地〕 福岡県福岡市

〔創業〕 1966年3月

**福岡県民が安心してうどんが
食べられるようにしたい！**



NECの群衆行動解析、音状況認識を 取り入れた検知システムを活用する





店内の状況を
カメラと
センサーで認識



群衆行動解析、音状況認識
で混雑具合を検知し

店内の人数を数え、その店の
混雑状況を、リアルタイムで
情報を取得
テーブル・椅子にセンサーを
付着し連携で入口のモニター
に表示かつアプリにも情報を
連携



店内の混雑状況
店舗入り口にモニター表示
アプリにも情報を連携

店内ではカメラで検知して会話や座る
位置の状況から
テーブル卓に注意等の表示、客が席を
離れたら清掃消毒のチェック



青く表示されていたら
入店可
赤く表示されていたら
入店可能時間表示



分析・要件

カメラの設置位置
モニターのサイズ

設計

提供しやすい
価格設定

構築・開発

検知システム
の構築
カメラの情報と
モニター表示の
連動

テスト

実証実験をして
もらえる店舗で
導入し、お客の
動きと店内の動
きについてデー
タをとる

フィードバック
をもとに改善

運用・保守

各チェーン店に
導入





AIとセンサーのどちらが制度が高いかを20代から60代を対象に実証実験データ集めよりよい方を採用し作業をすすめる



カメラで認証して店内外で見れるモニターをセット価格低予算で販売は可能かすすめる



このシステムを導入することでもっと気軽に安全に感染対策を行いながら外食でき、コロナ禍で影響を受けている飲食店が存続できるように収益を上げる手助けができればいいと思います



2 飢餓を
ゼロに



12 つくる責任
つかう責任



店と客とのwin-winの関係を築く



ご清聴ありがとうございました

2年チーム5

齋藤・坂本・安村・中山・田中